

My Yummy Kitchen !

Muffins Thon-Ciboulette (pour 6 muffins)

100g de farine

½ sachet de levure

60g de gruyère râpé

200g de thon émietté

2 càs de ciboulette fraîche hachée en petits morceaux

Mélangez tous ces ingrédients solides dans un bol, puis dans un autre bol mélangez ces ingrédients

liquides:

2 œufs

40g de beurre fondu

sel et poivre

Versez la préparation liquide sur la préparation solide en prenant soin de ne pas trop mélanger (sinon les muffins auront moins l'aspect de muffins). Versez dans de petits moules que vous remplirez en totalité. Faire cuire 30 min à 190°. Servir tiède ou froid avec une salade. Moi j'ai choisi de les manger avec la moutarde SAVORA.